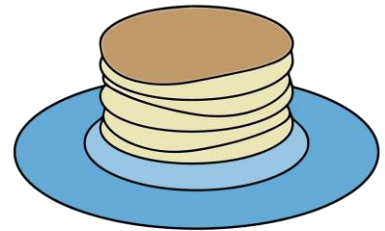




# Rezept

## Pfannkuchen

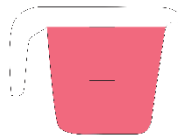
Pancakes



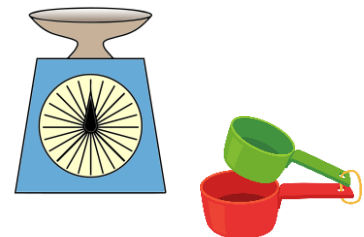
**Was du brauchst** (What you need):



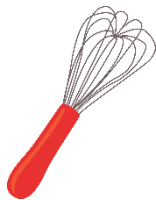
**große Schüssel**  
large bowl



**Messbecher**  
measuring cup



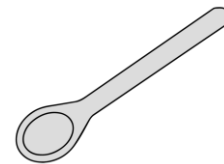
**Waage – oder Messbecher**  
scale – or measuring cups



**Schneebeesen**  
whisk



**Pfannenwender**  
flipper



**Kelle – oder großen Löffel**  
ladle – or large spoon



**große Pfanne – oder Backblech**  
large pan – or griddle



**oder Mixer**  
**mit Schneebeesen**  
or stand mixer with whisk



## Zutaten (ingredients):



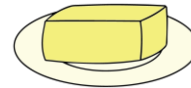
**250 g Mehl**  
250 g flour (2 c)



**eine Prise Salz**  
a pinch of salt



**500 mL Milch**  
500 mL milk (2 c)



**Butter zum Backen**  
butter for the pan



**2 Eier**  
2 eggs

## Zubereitung (preparation):

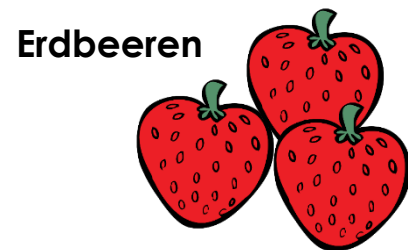
1. Gib das Mehl in eine Schüssel.
  2. Gib die Hälfte der Milch dazu (ung. 250 mL).  
Rühre die Mischung mit einem Schneebesen, bis es keine Klumpen gibt.
  3. Schlage die Eier und rühre sie unter.
  4. Gieße den Rest der Milch ein und gib eine Prise Salz zu. Rühre bis ein glatter Teig entsteht.
  5. Erhitze die Pfanne.
  6. Fette die Pfanne mit etwas Butter.
  7. Gieße eine Kelle voll Teig mit kreisenden Bewegung in die heiße Pfanne.
  8. Backe den Pfannkuchen, bis er am Rand etwas trocken und golden wird (ung. 40-60 Sekunden).
  9. Dreh den Pfannkuchen um und warte, bis er gebacken ist (ung. 30 Sekunden).
  10. Leg ihn auf einen Teller.
  11. Wiederhole Schritte 6 – 10, bis alle Pfannkuchen gebacken sind (ungefähr 18).
  12. Iss die Pfannkuchen nach geliebter Wahl!
1. Pour the flour into a bowl.
  2. Pour in half of the milk (approx. 250 mL).  
Stir the mixture with a whisk until there are no more lumps.
  3. Crack the eggs and mix them in.
  4. Pour in the rest of the milk and a pinch of salt.  
Mix until the dough is smooth.
  5. Heat the pan (or griddle).
  6. Put some butter in the pan.
  7. Pour a ladle full of dough into the hot pan in a circular motion.
  8. Cook the pancake until the edges are somewhat dry and golden (approx. 40-60 seconds).
  9. Turn the pancake over and wait until it is cooked (approx. 30 seconds).
  10. Stack the pancake on a plate.
  11. Repeat steps 6 – 10 until all the pancakes are made (about 18).
  12. Eat the pancakes how you like them!



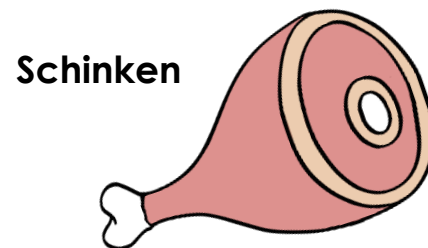
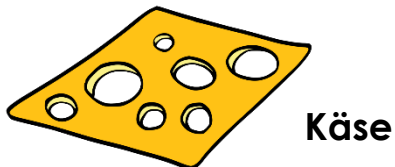
## Was geht auf den Pfannkuchen? (What goes on the pancakes?):

German pancakes are a touch sweet, but they are essentially a blank slate. You can put all kinds of things on them! Here are some suggestions. But try them however you like!

### Süßes (sweet):



### Schmackhaftes (savory):



## Wie du willst!

(However you like!)



Pfannkuchen backen  
© 2020, German in the Afternoon

Images created by:



High5 Clipart @ <https://www.teacherspayteachers.com/Store/High5-Clipart>